

CARMEN

FOUNDED IN 1850

GOLD RESERVE

A los pies de la Cordillera de Los Andes en el Valle del Maipo se encuentra nuestra parcela llamada "Carneros 288". Viñedos plantados en el año 1957, los cuales son cosechados y posteriormente seleccionados manualmente para dar origen finalmente a Carmen Gold Reserve Cabernet Sauvignon; profundo, elegante y equilibrado. Gold Reserve muestra el compromiso de Carmen con la más alta calidad vitivinícola de Chile, pilar fundamental de nuestra filosofía.



CARMEN GOLD RESERVE CABERNET SAUVIGNON 1995

CONTENIDO VARIETAL: 88% Cabernet Sauvignon - 12% Merlot

ÁREA GEOGRÁFICA: Valle del Maipo

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13,8 %v/v

ACIDEZ TOTAL: 3,87 g/l (expresado en ac. sulfúrico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,86 g/l

PH: 3,47

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí aún joven. Intenso y agradable bouquet muy frutal, con predominio de cerezas negras, cassis, cedro, abundantes especias y tostado. En el paladar es muy concentrado, complejo, de gran cuerpo y de taninos maduros, redondos y frescos en el final. El vino tiene una gran personalidad y expresa la identidad del terroir del piedmont de la Cordillera de los Andes en el Valle del Maipo.

COSECHA Y PRODUCCIÓN

1995 fue el primer año caluroso de la década de los 90. Las temperaturas de 28 - 30 ° C por un período prolongado, libre de lluvias durante la etapa de madurez, dieron origen a un vino de alta concentración frutal y gran potencia tánica.

El Cabernet Sauvignon corresponde al cuartel Carneros 288, con vides de 38 años de edad. Las uvas se cosecharon a mano en Abril de 1995 y fueron seleccionadas antes de la molienda. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable, con un período de maceración total de 25 días. Luego las pieles fueron suavemente prensadas y la fermentación maloláctica ocurrió en forma espontánea.

La mezcla envejeció en barricas de roble francés por un período de 12 meses. Una vez embotellado, permaneció en guarda durante 10 meses, previo a su lanzamiento al mercado.